

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 278 December 2011

12



特集1

この国のかたちを問う TPP交渉参加問題

特集2

漁業用燃油の免税措置恒久化等を求める

北海道ぎょれんウェブサイト
<http://www.gyoren.or.jp/>

- 1 海ひと夢
北海道立漁業研修所 所長 一條 雄治さん
- 2 **特集1** この国のかたちを問う TPP交渉参加問題
- 6 **特集2** 漁業用燃油の免税措置恒久化等を求める
- 8 C.W.ニコルと森を考える
- 9 日高昆布フォーラム
- 10 浜の家族物語
宗谷漁協 岩本 良和さん ご家族
- 11 頭すっきり!! ブレイクタイム
- 12 なみまるインフォメーション
- 14 舵取り目指して
- 15 クローズアップ宣伝事業
- 16 おまかせ設計センター
- 17 浜だより

宗谷地区の清浜漁港にも本格的な冬が訪れます



北海道漁業を支える人材を育てたい

北海道立漁業研修所 所長 一條 雄治さん

研修所で培った絆を大切にしたい

私は今年6月に着任して、あっという間に修了式を迎えました。これまで漁業管理の担当が長かったため、減船を突き付けられ漁業が出来なくなる方々の苦悩を、浜と接しながら切実に感じてきました。今は研修生を見守り育てる前向きな仕事に、希望を持って日々取り組んでいます。

研修生は入所当初、親元から遠く離れて生活することに不安を覚えていました。鹿部町内で行われるバレーボール大会や野球大会等に参加することで仲間意識が芽生え、同じ目的を持って入所してきた仲間と生活することで自分の意思もどんどん固まり「俺も頑張らなくちゃ」という思いが膨らんできていることを感じています。この半年で培った絆は本当にかげがえの無いものです。将来に渡る仲間を大切にしたいと思っています。



水産業を守り育てる意気込みで頑張っています

漁業研修所では、スタッフ全員が水産業を守り育てるという意気込みで頑張っています。一人前の漁業者として生きていけるよう、船上での集団行動の大切さを、時には厳しく指導しています。また、漁業の現場では考えながら即行動することが求められます。船上での危険を回避するためにも、身に付けて欲しい行動です。

年々漁業者が減少していますが、新たに加わる人たちが、しっかり漁業生産を支えられ

ることを目指しています。漁業研修所の修了者は、短期研修も含めて1万6400人にのぼります。今後も船での漁業実習など、さらに研修を充実させていきます。

海難事故には十分気をつけてください

T P P参加問題はとても気がかりです。国民全体に影響する問題であり、自由化によって安い労働力が流入し、日本人の働く場が失われる恐れがあります。今でも地元就職を希望する学生は多いのですが、就職先が不足しています。地域を活性化するためにも、若い人が残れる環境を作ることは、大人の責任だと感じています。

海難事故には十分気を付けてください。研修所でも海難防止についての講義や実習を行っていますが、先輩漁師の皆さんがライフジャケットの着用を日常から心がけ、若い漁業者の模範となっていたいただきたいと思っています。



この国のかたちを問う TPP交渉参加問題

野田首相は11月14日、アジア太平洋経済協力会議（APEC首脳会議）において、環太平洋戦略的経済連携協定（TPP）交渉への参加表明を行いました。今回は、この間の反対集会や講演などからTPP交渉参加問題を考えていきます。

【講演】TPPの本質と最近の情勢



北海道大学名誉教授・
 北海道地域農業研究所
 太田原高昭さん
 (11月4日・第2水産ビル8F会議室)

「国のかたちを変える」 アメリカ主導型のTPP

昨年10月に菅前首相がTPP参加を突如発表し、大震災の影響で水入りの時期がありましたが、9月に行われた日米首脳会談で、ア

メリカから普天間基地問題とTPPの2大案件について結論を迫られ、急展開しました。政治的な判断でTPP交渉参加を急ぐ日本政府と、アメリカの強い主導という構図の中で、TPPの本質が国民の前に次第に明らかになってきました。

従来の貿易交渉は、品目別に例外を設けて守るスタイルで、「関税率」が主な交渉内容でした。TPPは従来とは全く違い、関税を0にした上で自由貿易に障害となる規制や法制度はすべて撤廃、日本の主権も危うくなる内容であり、「国のかたちを変える」と言われる所以です。

TPPに景気浮揚をかけるアメリカ

ニューヨークの金融街で始まった、反貧困のデモが広がりを見せています。アメリカ国内の市場は、リーマンショック以降購買力が無くなり貧富の差が拡大、企業は輸出を伸ばす以外生き残る道がなくなりました。そのためアメリカは、10年間の輸出を倍増する計画を打ち出し、アメリカを中心とする自由貿易圏構築を至上命題として、自国主導のTPPに国内の景気浮揚をかけています。

TPPは密室で協議が進んでいる

TPPは2006年、シンガポール、チリ、ブルネイ、ニュージーランドの4か国で発足しました。その後アメリカが「関税O」に着目、ペルー、オーストラリア、マレーシア、コロンビアの5か国が加わり現在の形になっています。TPP交渉は21の分野にわたって、多国籍で行われていますが、実際はアメリカから見た自由貿易を妨げる障害（非関税障壁）を撤廃する方向でルール作りが進められています。

またTPPの9か国間の交渉は密室で行われており、関係国の国会議員でさえ情報を得られない状況です。

TPPにより 公的医療保険制度の崩壊を招く

TPPによって国民健康保険制度が危機にさらされます。日本の医療に市場原理を導入するというサービスの自由化により「混合医療」が全面解禁され、保険適用外の診療が増えます。その結果健康保険適用の幅が狭まり

医療費が高騰、医療を平等に受けられなくなる恐れがあります。

オーストラリアでは健康保険が一般の薬にも適用され安く買えます。アメリカからの薬は保険適用外のため、アメリカとのFTA交渉の中で、参入障壁である制度の撤廃を強く要求しています。同様の健康保険制度を持つ日本にも要求されることが想定され、公的保険制度崩壊が懸念されています。

※FTA(自由貿易協定)：2国間以上の関税やその他の貿易に関するルールや障壁の撤廃を内容とする協定

米韓FTA交渉で 韓国は「米」しか守れなかった

韓国がTPPではなくアメリカとのFTAを選んだのは、「米」「牛肉」「朝鮮ニンジン」を例外としたからです。しかし、FTAを選択し数年にわたる交渉の結果韓国は完敗、「米」だけが例外となりました。このままFTAを進めるのは危険だと、来年1月に迫るFTAの批准をめぐって韓国国会は空転、米韓FTA発効は未だ先行き不透明です。

国民に何も知らされなのまま

韓国の共済が解散

TPPによって金融・保険・労働等のサービス分野では、外資の参入が増えます。アメリカの狙いは、郵貯・簡易保険にある膨大な資金であり、従来から徹底して規制緩和を日本へ要求しています。農業・漁業共済も同様です。中でも韓国の農協共済制度は、民間企業に対する不当な差別として、米韓FTAで押し切られ、来年の3月で解散します。韓国国民には事前に全く知らされておらず、非常に憤慨していると伝えられています。

TPPと縁を切ることが国益

密室で行われるTPP交渉を考える時、米韓FTAで起きた事実を見逃せません。皆さんご承知のように、TPPにより食料自給率の低下をまねき、膨大な所得補償が発生します。TPPと国内農林漁業の両立はあり得ません。また日本の輸出が伸びない原因は円高です。デフレや円高が止まらない中、TPPで関税をOにしても輸出の増加が望めないのは自明です。日本の農業や漁業は地に足を付けた産業であり、大震災からの復興の足かせになるTPPと縁を切ることが国益であると申し上げ、お話しを終わります。



主催者を代表して
決意を述べる

飛田北農中央会会長



会場の共済ホールには入りきれないほどの参加者が
集まりました

ともに考えよう「この国のかたち」
**TPP交渉参加問題を
考える道民集会**
(11月4日・札幌市共済ホールにて開催)



この集会には、農林水産業をはじめ、医療、生協、超党派の
国会議員等6000名が集結しました

TPPから日本の食と
暮らしのいのちを守る**国民集会**
(11月8日・東京両国国技館にて開催)



「この国のかたちを、今、考える～
国民のいのちとくらしをどう守るか」
と題して講演した
北海道大学大学院法学研究科
山口教授



集会宣言を
読み上げる
櫻庭ぎよれん会長

TPPが雇用の安定、食料の安定供給、我が国における医療制度に悪影響を及ぼすことは明らかです。政府は自らに都合の良い情報しか国民に開示せず、TPPが国民の暮らしや命に関し、将来に渡って問題が極めて多いことが分かってきました。都市と農村を分断してTPPに進もうとする姿勢は許せません。全国的に反対の声が圧倒的であり、これが国民の声です。取り返しのつかない痛手を負う前に、国民の声に耳を傾けるべきです。

都市と農村を分断して
進むTPP参加に断固反対



実行委員会委員長
全国農協中央会会長
萬歳 章さん

参加団体によるTPP反対表明

守るべきものを犠牲にして
何のための開国か



北海道議会議長
喜多 龍一さん

日本の食と健康を守ることは政府に課せられた義務です。国民は食の安全安心、医療の安全安心を願っており、国民は病気になる時、誰でも公平・平等な医療が受けられる権利があります。それを保証している医療保険制度が、TPPに参加することにより破壊されてしまう危険があります。

医療保険制度を守り
公平・平等な医療を



日本医師会副会長
羽生田俊さん

野田首相はなぜ私たちの悲痛な叫びを聞くことせず、真実を伝えないのですか。日本人の誇り、文化、国土、未来の夢と希望を捨て、将来に何を残すのですか。農家は厳しくも恵みのある自然と共生し、消費者に安全安心な農畜産物を提供、その営みの中で家族と

日本人の未来の夢と希望を捨て
将来に何を残すのか



宮崎県JAはまゆう女性部
フレッシュミズリーダー
松田 香里さん

昨年来、TPPの情報開示を求めましたが、関税を原則撤廃すること以外十分な情報提示がないまま、政府は参加表明を急いでいます。守るべきものを守らず犠牲にして、何のための開国でしょうか。この国が壊れていく時代の証人になるわけにはいきません。TPP参加の表明を断じて許してはなりません。

私は宮城県南部の亘理町で農家をしていきます。亘理の農地は8割が被害に遭いました。新しい農地を求め皆さんから力をもらい、何とか先月付けに至りました。TPP後は農地が荒れ地域の絆が失われます。今私たちは、眼前の荒廃した農地と、家族を失った者たちが残るのみで、ゼロからもう一度やり直すのです。どうやったら日本の農業で子供を育て一生を終えられるか、ぜひ一緒に考えてください。

農業で生きられるすべてと一緒に
考えて欲しい被災地からの願い



宮城県JAみやぎ亘理青年部長
浅川 淳一さん

地域の暮らし国土を守る、これが農家の役割であり生きる誇りと喜びです。TPP交渉への参加は、農業者、女性、母として断固反対します。

燃油の免税措置恒久化等を求める



全国から1600名にのぼる参加者が集い会場は熱気に包まれました



集会後霞が関をデモ行進

11月9日砂防会館（東京都千代田区）において、「漁業用軽油にかかる軽油引取税の免税措置等の恒久化等を求める」全国漁業代表者総決起集会が開催されました。集会の様子や要請行動についてレポートします。

主催者代表挨拶



服部 郁弘
全漁連会長

燃油関連の税制は最重要課題の一つであり、現行の農林漁業用A重油の石油石炭税・還付措置及び軽油引取税の免税措置の期限が本年度末に到来することから、恒久化を求め全国の漁業者が一同に会しました。

多くの沿岸漁業者が使用する軽油に、リッターあたり32円10銭の高額税金を課せられれば、全国で約130億円ものコストが上昇し、漁業の崩壊に繋がることは必至です。軽油引取税の免税恒久化、農林漁業用A重油に

意見表明

かかる石油石炭税の免税・還付措置の恒久化に向けて、全国の漁業者の声を国政に届け、断固闘いぬく決意を申し上げます。



渡辺 茂
宮城県漁協力キ部会
副部会長

3月11日の震災により宮城の沿岸漁業は壊滅状態になりました。組合員のほとんどが船や漁具、養殖施設、家を失い、今現在ほとんどの組合員が仮設住宅に住み、漁業の再開に向け取り組んでいます。

今、燃油の免税措置が打ち切られることになれば、震災により収入が断たれた各道県の被災した漁業者にとって、「漁業をやめろ」という宣告です。今後全国の漁業者が安心して漁業が営め、被災した漁業者が漁業の再生に取り組めますよう、軽油等への免税措置は何としても恒久化していただきたいと思えます。

意見表明



国会前で要請書を各党の代表に手渡しました



多田羅誠
福岡県漁協
青壮年協議会会長

燃油コストの増大は漁業経営を大きく圧迫しています。末端価格の25%しかない漁師の手取りを少しでも増やすため、省エネにも懸命な努力を重ねてきました。

当漁協の五智網漁業では、1力統あたり年間180キロリットル程度の軽油を使用しますが、軽油引取税が課税されれば、年間で6百万円もの負担増になります。国の政策により漁業者を廃業に追い込むようなことがあって良いのでしょうか。

漁業用燃油にかかる恒久的な免税措置等に関する決議

漁業においてはコストに占める燃油のウエイトは極めて大きいことから、我が国漁業は、かねてからの魚価下落に加えて燃油高騰が継続する中、ここ数年で急速に疲弊した。さらに追い打ちをかけるように今回、東日本大震災の大打撃に加え、原発事故の風評被害にも見舞われ、漁業経営はより深刻の度を深めている。

このような中、国民に対する水産物の安定供給とともに、これを担保する我々漁業者の経営を維持するために、下記事項の実現を強く求める。

記

1. 漁船に使用する軽油にかかる軽油引取税の免税措置について、恒久化する。
 2. 農林漁業用A重油にかかる石油石炭税の免税・還付措置について、恒久化すること。
 3. 地球温暖化対策税については、漁業者の負担が一切増えることのないよう万全の措置を講じること。
- 以上を決議する。

軽油免税措置廃止の影響

軽油引取税は、道路の使用に直接関連のない場合減免措置がありました。平成21年4月道路特定財源の一般財源化により軽油引取税の免税根拠が喪失しました。農林漁業に関しては、特別措置として3年間延長し、平成24年3月31日限り切れを迎えます。

■軽油価格の内訳

軽油引取税

暫定税率(+17.1円/ℓ)

⇒ 当面維持

本則税率(+15円/ℓ)

ただし、原油高騰時は暫定税率適用を停止し、本則課税のみとする

本体価格

■廃止された場合の北海道漁業への影響

道内軽油需要

52,280KL

×

軽油引取税

32,100円/KL=

北海道の漁業者の負担増

16.8億円

国際森林年記念講演会

C.W.ニコルと森を考える

森の魅力と価値について考える国際森林年記念講演会が、11月18日に札幌市の道新ホールで開かれました。約500名が参加した講演会は、ぎょれんなど4団体が主催し、作家のC.W.ニコルさんが、日本の森林の素晴らしさと里山文化の重要性について話しました。



講演

「心に木を植える」

国際森林年国内委員会委員
アフアンの森財団理事長

作家

C.W.ニコルさん

里山を取り戻す森づくりを 20年にわたり継続

私は、22歳で初めて日本に来た時、日本の素晴らしい里山文化に触れ、感動を覚えました。40歳の時に日本に住むと決め、長野県黒姫に居を構えましたが、20年経った里山は変わっていました。手入れされない森は藪になり、手が入らない木は枝が重なり合い、光が届かずに枯れていました。それがすごく残念でした。

46歳の時、小さくてもいいから美しい森を作ろう、残りの人生を森に尽くそうと思った私は、地元黒姫で放置林を買い取りました。猟友会の仲間と一緒に藪を刈り、スギ・カラマツを間伐しました。人間が捨てていったゴミを取り除くなど、20年にわたって森づくりの作業を続けてきました。

光が地面に差し込めば 森の中で循環が生まれる

森を作る際には、光が地面にまで届くように考えて間伐することが重要です。光を通せば土が育ち花が咲きます。花に昆虫が集まり、昆虫のいるところに小鳥が来ます。そして小鳥の糞が土になり、森の中に循環が生まれます。長年にわたる森づくりの結果、この30ヘクタールの小さな森にも、多種多様な動植物が戻ってきました。現在、137種類の山菜、42種類のトンボ、100種類の鳥類をはじめ、29種の絶滅危惧種も見ることができます。

この森は、10年前に財団を創って寄付しました。今ではたくさんのボランティアの皆さんが、森の管理を手伝ってくれています。これからも森と川と海の素晴らしい日本を創っていきましょう。

日高昆布フォーラム開催

11月1日（火）ホテルポールスター札幌において、日高昆布フォーラムが開催されました。2人の講演でその栄養を知り、日高昆布を使ったフレンチで日高昆布の新たな可能性と美味しさを楽しみました。



浜のおかあさん特製の昆布料理3品



日高昆布の知名度を高めることで水産業と地域全体の活性化に繋がりたい

はじめに主催者を代表して実行委員会会長で様似町長の坂下一幸さんは「旨みや柔らかさがあり調理がしやすく、食べて美味しい日高昆布の知名度を高めることで、地域水産業振興、地域の活性化に繋がると信じています。」と挨拶、来賓のぎよれん崎出常務からは、このフォーラムへの期待感が示されました。



昆布選葉作業の実演もありました

「命は食にあり」昆布を食べて病気にならない食生活を

管理栄養士・東京家政学院大学客員教授の宗像伸子さんからは、予防医学の面から健康を維持する食事についての話があり、野菜不足の現代人に大切な食物繊維を摂れる昆布の重要性を指摘、「料理の鉄人」でおなじみの食生活ジャーナリスト岸朝子さんは、日々の食生活のバランスで健康が保たれ、「健康長寿」の大切さについて持論を展開しました。



1階テラスでは「日高海の市」を開催、100円で「昆布のつかみどり」も好評でした



様似町長 坂下一幸さん



宗像伸子さん



岸 朝子さん

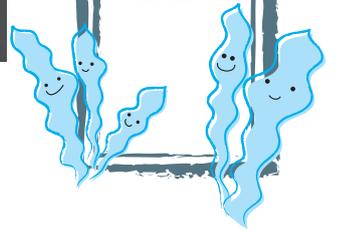


「うまみ」を引き出した料理2品を紹介した下村シェフ(写真右)

「うまみ」で新たなフランス料理の可能性が広がる

「フレンチで開かれる日高昆布の可能性」と題した試食会では、エディション・コウジ・シモムラのオーナーシェフ下村浩司さんが、「日本の食材を使用しないという自分の哲学が変わった。」と話し、日高昆布のうまみを使ったフランス料理の可能性について指摘、会場に集まった300人余りの参加者は、その至極の2品を味わいました。

浜の家族物語



「浜の家族物語」では、「なみまるくん」の表紙に登場するご家族を紹介いたします。今回は、宗谷漁協の岩本さんご一家です。

大家族の

岩本さんご一家

稚内市内から車で30分程宗谷岬に至る手前に、岩本さんご一家がお住まいの清浜地区があります。冬場の2カ月を除く年間通じて宗谷特産のタコ漁、海明けと共に6月頃まで毛ガニ漁を営んでいます。同居する父の良二郎さんは、ホタテ漁を営み親子で魚種を分担しています。

良和さんは弟4人姉1人という6人兄弟の2番目で、長男として大家族で育ちました。今は良和さんを含む兄弟の4人がそれぞれ独立し、漁師として生活しています。良和さんは中学の頃から漁師を志し



大家族を支えています。長女の叶ちゃんかなうは、頑張る屋な小学3年生、長男の光粹くんこうきは、元気で活発な小学1年生、次女の美優ちゃんみゆうは、素朴な4

歳の女の子で、姉弟揃って水泳を習っています。孫の面倒をよくみてくれる良三郎さんは、冬になると得意のスキーを教えてくださいます。

小樽水産高校に進学、卒業後実家に戻り、今では毛ガニ船の船頭として頑張っています。家でのにこやかな笑顔とは違って、沖では仕事に厳しい船頭さんだそうです。同級生の漁師も多いという良和さん「タコ漁は幼なじみには負けたくないね。」と話します。

皆で助け合う

生活スタイルが

残る地域

結婚前は宗谷漁協の購買で働いていた千恵美さんは、沖に出かける良和さんにお弁当を持たせるため、暗いうちから支度をし、持ち前の笑顔で

6人の子供を育て上げた母の悦子さんが「周り皆に育ててもらった。」と話すように、この地区では、家族やご近所さんが助け合う、古き良き時代の生活スタイルが残っています。「皆に支えられているから安心して漁に出られるね。」と話す良和さん、第8宗谷丸の舵を持ち、今日も夜明け前に出港していきます。

《文／菅野 厚》



プレイタイム

クロスワードパズル

次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。ケーキを食べてみんなでカンパニー!プレゼントは何かな??

タテのカギ

- ① フランス語ではメトロ
- ② 和室の仕切り
- ③ 同じ目的や趣味を持った人の集まり
- ④ ミート○○○、タルタル○○○、デミグラス○○○
- ⑤ カラオケ大会に出場する人
- ⑦ 毎年12月にストックホルムで授賞式が行われます
- ⑨ 氷点下=○○○
- ⑬ カボチャを食べたり、ゆず湯に入る日
- ⑮ プロパンは○○○石油ガス
- ⑰ 昼は採光、夜は天井から星が眺められます
- ⑳ スキー場で昇りに使います
- ㉑ 生=フレッシュ、茹でる=○○○
- ㉒ 海○○、川○○、○○掘り
- ㉔ 11月1日は何の日?

ヨコのカギ

- ① 職場主任を横文字でこう言います
- ④ 宝塚歌劇団は女の○○
- ⑥ 一枚の板で雪山を滑ります
- ⑧ ジャンプ競技の決めポーズ
- ⑩ 怒ると額に青○○が出現
- ⑫ 2個1組の物の数え方
- ⑬ シート○○○、チャンピオン○○○、○○○コンベア
- ⑮ オタマジャクシが成長すると?
- ⑰ 雨の日
- ⑲ ご利益は安産と子供の守り神
- ㉑ 飲み過ぎた日はこれでつらいです
- ㉒ 縁に塩を乗せてお酒を飲む木製容器
- ㉔ 奇席で最後に出演する人・演目
- ㉕ 夏のオリンピックのある年は?

1		2		3		4	5
		6	7				
8	9					10	
11			12		13		
	14	15			16	17	
18		19		20			
21	22					23	24
25			26				

正解者の中から抽選で5名の方に図書カードを進呈いたします。ハガキ、FAXもしくは電子メールに答えと浜のたより及びご意見・ご提言など、住所・氏名・年齢を書き添えて、どしどしご応募ください。

応募いただいた方の個人情報は、クイズ当選者への図書カード進呈と、広報なみまるくん「浜だより」の、おたより掲載(氏名・市町村名)にのみ、使用いたします。

応募先

〒060-0003 札幌市中央区北3条西7丁目1番地
北海道漁業協同組合連合会 総務企画部 広報担当
*FAX番号 011-(242)-3543(12月15日消印有効)
*電子メール info@gyoren.or.jp

解答 となります。

フ	フ	シ	モ	ツ	キ
ミ	テ	ツ	チ	リ	ン
ウ	イ	マ	ゴ	ク	ロ
カ	ン	キ	サ	ン	ス
ラ	チ	ト	ン	リ	カ
ク	モ	リ	シ	ユ	ン
カ	ク	ツ	キ	シ	
オ	ト	シ	モ	ノ	オ

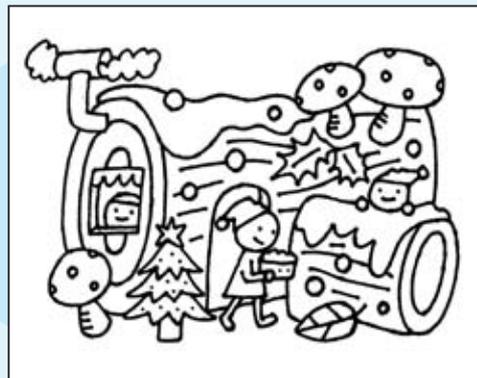
11月号の解答と当選者
カキフライ

(七 飯 町) 清水 悦子さん
(礼 文 町) 木澤 富子さん
(根 室 市) 福井 優花さん
(別 海 町) 小林 雅美さん
(苫 前 町) 加藤紀美恵さん

間違いさがし

間違いは6つです。

※右と左の絵には、6カ所の異なるところがあります。さあ、見つけてください。(印刷のズレや汚れは関係ありません。)



※答えは17頁にあります。

なみまる

イベント

Information 1

第8回コープさっぽろ農業賞表彰式

今後は3年に1度の開催に変更

11月11日（金）札幌パークホテルで、コープさっぽろ農業賞の表彰式が行われました。今年で8回目を迎えるこの賞は、食の安全・安心にこだわっている農水産業の生産者を応援し、生産者と消費者が交流を深めることを目的に創設されました。開催にあたりコープさっぽろの大見理事長は「昨年の授賞式において、第8回が最後だとお話しましたが、新規就農・漁業者へのエールを含め、この賞を続けてほしいという声も多く寄せられたことから、3年に1度の開催に変更して、次回は2014年に開催します。」と挨拶しました。

今回の漁業の部大賞は、製品にかけるこだわりと情熱をもって取り組んでいる道内唯一の海苔養殖業者、（株）カネテツ谷川水産（谷川哲也氏）が受賞しました。また、漁業特別賞は寿都町漁協、漁業奨励賞は合同会社オーガニックケルプ吉川誠氏がそれぞれ受賞し、農業・漁業交流賞の奨励賞は、野付漁協女性部が、浜のおかあさん料理教室やお魚を殖やす植樹活動など、長年にわたる功績が認められ今回の受賞となりました。表彰式後に行われた交流会では、受賞生産者メニューとして13品が用意され、会場には食・農漁業のある絵・写真コンテストの受賞作品が展示されるなど、終始和やかに交流が深まりました。



ぎよれん櫻庭会長を中心に左から吉川誠さん、谷川哲也さん、寿都町漁協木村専務、野付漁協平賀女性部長



挨拶するコープさっぽろ大見理事長

Information2

東しゃこたん漁協青年部が中学校で漁師さんの出前授業

地産地消に一役買う出前授業

10月21日（金）13時半から、東しゃこたん漁協青年部が、古平町立古平中学校において、漁師さんの出前授業を行いました。今年で3回目を迎える出前授業には、柏木部長（漁青連小樽地区会長）他3名が講師として参加しました。授業は2コマに分かれて実施され、5時間目には、漁協の概要を説明した後、えび籠漁業について茂木副部長が、かれい刺し網漁について柏木部長が解説しました。また6時間目には、えび籠やかれい刺し網に使う道具の紹介、またロープワークの実演を行い、生徒たちは慣れない手つきながら、真剣に取り組んでいました。授業の最後には甘えびの試食があり、生徒たちは地元の新鮮な味に舌鼓を打ちました。地元で獲れるえびについて知らない生徒もおり、地産地消に一役買っているこの出前授業、講師を務めた柏木青年部長は「生徒たちは毎年楽しみにしていて、水揚げや漁法に対する関心も高く意義深い授業なので、今後も継続して実施したいですね。」と、抱負を話してくれました。



ロープワークを車座になって実習



生徒たちはえび籠にふれてみました

Information3

留萌管内お魚普及協議会が料理教室を開催

留萌管内の新鮮な魚介を使った料理を堪能

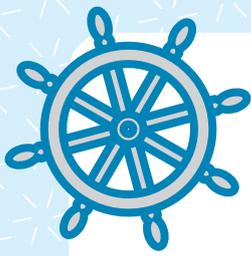
10月21日（金）10時より、旭川市にあるクリーンライフプラザにおいて、留萌管内お魚普及協議会が、平成23年度第3回料理教室を開催しました。今回講師を務めたのは、増毛漁協女性部（石田かおる部長）の6名の浜のおかあさんで、旭川市内のホクレンショップを通じて応募した20名余りが参加して行われました。はじめに同漁協相内専務が挨拶し、増毛の浜で獲れる魚等について紹介しました。参加者はえびやほたての殻むきを教わりながら手際よく料理し、増毛で獲れた新鮮な魚介類を使って「ほたての炊き込みご飯」、「えびのすり身のしょうゆ汁」など4品を作りました。翌22日（土）～23日（日）にかけて、同協議会による販促が旭川市内のホクレンショップ2店舗で行われ、留萌管内特産の南蛮えびやたこ足、鮮魚や加工品等を販売、料理教室に引き続き大変好評でした。



増毛漁協相内専務(写真左)と女性部のみなさん



えびの殻むきにも真剣な参加者



舵取り目指して 第17回



えびな しゅうへい
蝦名 秀平さん

浜の若き後継者を紹介するシリーズ「舵取り目指して」第17回は、先日「海友祭」が行われた北海道立漁業研修所を訪ね、将来の漁業者を目指す受講生さんにお話を伺いました。



プロフィール

平成4年9月生まれの19歳。北海道枝幸郡枝幸町出身。地元でタコ漁やサンマ漁、秋鮭漁、カニ漁に従事する予定です。

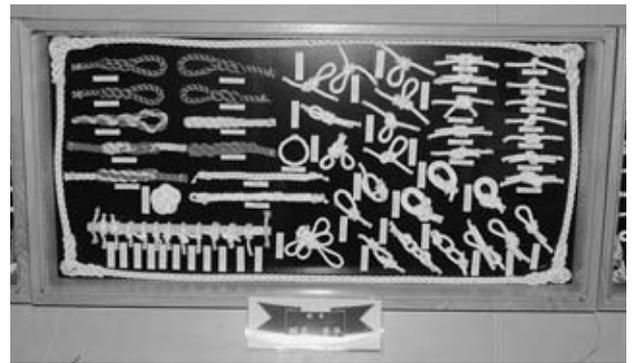
早く漁師の仕事を学んで 父を手伝いたい

蝦名さんの実家は、父が叔父と二人でタコやサンマ漁、共同経営の秋鮭やカニ漁に従事しています。また、母が家族でホタテ加工場を営み、父も沖から戻ると貝剥きを手伝っています。漁師一家に育った蝦名さん、子供の頃から漁師になるのは自分だと意識しながら育ちました。

高校時代には3年間、サッカー部でマネージャーを率先して務め、裏方として時には選手としてチームを支えました。高校卒業後に漁業研修所に入所、ロープワークなどの漁業の基礎を学び、必要な免許や資格を取得し、充実した研修を送りながら、一人前の漁師になる準備が整いました。「人の役に立つのが好きですね。」と話す蝦名さん、今は先輩である父から漁師の仕事を学び、手伝いたいと考えています。

研修所の生活を通じて 漁師になる覚悟が固まる

「はじめは定まらなかった気持ちも、研修生活を通じて漁師になる覚悟が固まりました。沖での漁業実習で自分の仕掛けた網に魚が入った時は嬉しかったですね。」と話す蝦名さん、漁が良かった時に楽しそうに話す父の顔



蝦名さんが制作したノットボード

を浮かべながら、これからの自分に重ね合わせているようでした。

全道から志を同じくして集まり、寝食を共にして頑張ってきた同期の研修生は、何でも話せる気の置けない仲間たちです。分け隔てなく人と接するのがモットーの蝦名さん、未永い仲間との絆を築いてきました。

この11月に研修所を修了して地元枝幸に戻り、仲間との絆を胸に、一人前の漁師を目指して父の下で歩き始めます。



海友祭では研修生が半年間で学んできたことをいくつも知ることが出来ます

クローズアップ 宣伝事業

七五三「千歳こんぶ」でお祝い

子どもの健やかな成長を願う七五三の日、日本昆布協会では11月15日を「こんぶの日」と制定しています。子ども達に栄養豊富なこんぶを食べて元気に育ってほしい、そしてこんぶを食べる習慣を身につけてもらいたいという願いを込めて「千歳飴」ならぬ「千歳こんぶ」を参拝者にプレゼントしています。11回目となる今年は全国7ヶ所の神社で24,000パックの配布を行いました。



北海道昆布キャラクター
こんぶらこ©2008BH



北海道神宮での配布の様子。「七五三おめでとうございます、北海道のこんぶを食べて下さい」とこんぶをPRしました。



「いつものメニューにほたてをポン!!」 新聞折り込みチラシ140万部を全国配布

ほたての消費拡大を目的に、11月～12月上旬に全国主要都市にてほたて新聞折り込みチラシを配布します。「ほたてをポンッでおいしいうちごはん」というキャッチフレーズには、様々な定番メニューにほたてを気軽に入れてほしいという思いが込められています。メニューは、寄せ鍋・お好み焼き・ホワイトグラタン・カレーライス・鍋焼きうどんを紹介。その他にも、フードマイスター木村光江さんによるオリジナルレシピや、ほたての栄養素に注目した「なるほどほたて塾」を掲載。さらに、「第二回北海道のほたてスピードレシピコンテスト」の案内も紹介しています。今月のなみまるくんに折り込んでいるチラシを是非ご覧ください。

寄せ鍋 北海道産ほたて

お好み焼き 北海道産ほたて

ホワイトグラタン 北海道産ほたて

鍋焼きうどん 北海道産ほたて

なるほどほたて塾 木村光江

愛情ひと粒。注目の栄養素が手軽に摂れる!

水揚げ量日本一。豊かな北海道の海で大切に育てられます。

お肉に比べてカロリー控えめ! 100gあたり60kcal程度

カレーライス 北海道産ほたて

ホワイトグラタン 北海道産ほたて

鍋焼きうどん 北海道産ほたて

カンタンほたてをポンッでおいしいうちごはんレシピ

ほたてのカラフル生春巻き

ほたてのミニピザ

第二回北海道のほたてスピードレシピコンテスト

賞金総額30,000円

http://www.gyoren.or.jp/



ぎょれん設計センターが住宅に関するベストアドバイス！

なまかせ設計センター

住宅の換気を知って 快適な暮らしを

詳しく
取り上げて
行きま〜す

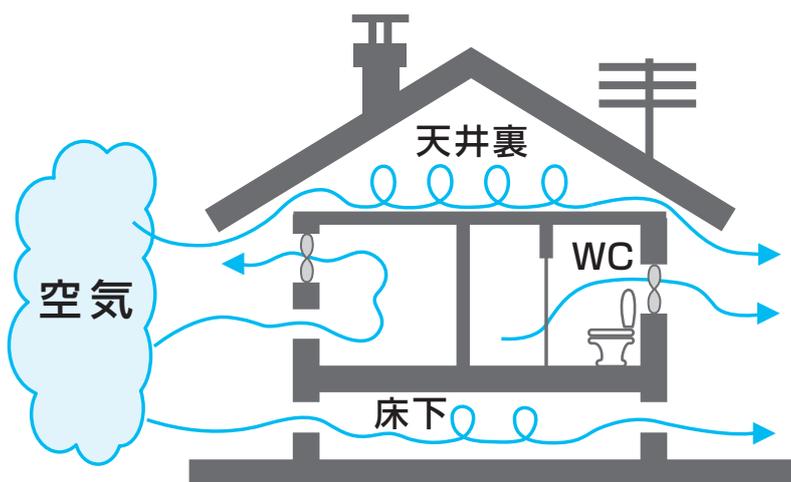
季節は冬になり、窓を閉め切って一日を過ごすされる方も多いのではないのでしょうか。また近年は、鉄筋コンクリート製等の気密性が高い住宅も増えています。そのため住宅の「換気」を意識して行うことが必要になってきました。今回から数回にわたり、この「住宅の換気」について取り上げます。

住宅換気には大きく分けて3つの目的があります。

住宅換気の意味

①保健換気

においの排出、湿気の排出(カビの防止)、塵の排出、室温を保持する給排気、シロアリ等の駆除、住宅建材等に含まれる有害ガスの排出



②暖房・ガス調理に必要な 空気の供給



③植物や動物(ペット)の ための換気



浜の皆さんから「おうち」の疑問、質問、お悩みを
募集しています。

宛 先：札幌市中央区北3条西7丁目1番地
北海道ぎょれん総務企画部広報担当
F A X：011-242-3543
メール：info@gyoren.or.jp

建築・設計に関するご相談は

(株)ぎょれん設計センター
TEL：011-281-8509

From Readers

浜だより

11月のはじめは全道的に暖かい日が続きましたが、中旬過ぎ頃からぐっと寒くなり、すっかり冬らしくなりました。急な冬の訪れに体調など崩していませんか？

今年も残すところあとひと月、何かと忙しい「師走」を慌てず走らず乗り切りましょう。

(編集部)

11月3日、隣町の文化祭の作品展を見せていただきました。とくに毎年見せていただく菊の花は立派なものでした。気候の変化の多い夏でした。菊は夜半の管理が大切と聞いております。ご苦労様でした。

(島牧村 泉谷 泰三さん)

今年の反省をしています。ウニも思うような値段にならず、昆布もまるで採れず。わが家にサンタさんが来てほしいなあ。家計をやりくりして頑張るぞ。来年は良い年でありませう。

(礼文町 木澤 富子さん)

たら漁は11月中旬に出漁が決まり、漁模様が気になるところです。さんまは南下し始めるのが遅かったとのことで、海の変化を身近で感じています。

(根室市 佐藤 五月さん)

今年は昆布が不漁で、実家は毎日拾い昆布をしています。しかし、なかなかたくさんの昆布を探ることができず、困っています。来年こそは大漁であってほしいと願うばかりです。

(根室市 福井 優花さん)

10月に私達女性部の親睦会がありました。ピングやクイズなどがあり、豪華景品なども色々用意するのですが、私はクイズの担当でした。その際、なみまるくんは必ず参考にしており、数か月前の物も読み直してクイズを作っています。なかなか好評です。これからもなみまるくんに期待しています。

(初山別村 細野 京子さん)

秋鮭も不漁のまま終盤を迎えています。しまいました。

(根室市 高橋 ナツネさん)

紅葉のシーズンとなりました。10月の中旬千葉の学校へ行っている孫が帰宅し、新鮮な魚貝類を思う存分食べて帰りました。「私、こんなに魚好きだったかな」なんて言っていました。作る私も、孫のいる間本当に楽しかったです。また冬休みに会える日が楽しみです。漁に携わる皆様くれぐれも健康に留意して下さい。

(七飯町 清水 悦子さん)

だんだん寒くなってきました。来年の昆布の種さしをやっています。みんなも風が良ければ沖に出て頑張っています。

(函館市 佐藤 芳雄さん)

11pの間違ひさがしの答え



慣れた作業 気を引き締めて もう一度

(社) 北海道漁船海難防止・水難救済センター



とぎ汁で海を汚さない、おいしい無洗米です。

新発売 **大漁御膳**
無洗米 **ななつぼし**

北海道 **ぎよれん** **ホクレン**

無洗米「大漁御膳」のお求めは、お近くの漁業協同組合へ

ぎよれんグループ

専門のノウハウ 浜に密着した機動力

漁業資材・施設設備で北海道の浜をサポート

マリノサポート 株式会社

本社 TEL(011)261-0884 函館支店 TEL(0138)22-4146 釧路支店 TEL(0154)41-7145 長万部営業所 TEL(01377)2-4118

なるほど!簡単!



浜料理

鮭ザンギのあんかけ



浜の家庭料理をご紹介します



鮭でつくる

レシピ

【材料】(4人分)

・鮭・・・4切	・しょうゆ(あんかけ用)・・・大さじ2	} ①
・生姜・・・1片	・砂糖(あんかけ用)・・・大さじ1	
・にんじん・・・1/5本	・片栗粉(あんかけ用)・・・大さじ3	} ②
・しいたけ・・・1枚	・水・・・1/4カップ	
・長ねぎ・・・10cm	・サラダ油・・・適量	
・しょうゆ(下味用)・・・大さじ1		
・砂糖(下味用)・・・大さじ1		
・片栗粉(鮭衣用)・・・1/2カップ		

【作り方】

- ① 鮭は皮付きのまま一口大に切ってポリ袋に入れ、すりおろした生姜・しょうゆ・砂糖を加え、15分ほど置いて下味をつける。
- ② 1度キッチンペーパーの上に出して水気を切り、片栗粉をまぶし、170℃の油でカリッと揚げる。
- ③ にんじん・しいたけ・長ねぎを千切りにする。
- ④ ③をサラダ油で炒め、火が通った所でAを入れて味を調え、Bの水溶性片栗粉を加えてとろみをだす。
- ⑤ 鮭ザンギをお皿に盛り、あんをかける。

今回は「鮭ザンギのあんかけ」をご紹介します。皮付きの鮭にザンギの下味をつけて、カリッと揚げるのがコツです。子供たちにも好評で簡単に料理出来る一品です。是非一度お試しください。

カリッと揚げてサクサク食べる



斜里第一漁協
木村 恵子さん



道産品 産地直営
産地直営 産地直営

北の魚情報がぎゅーっと!北海道ぎょれんウェブサイト
www.gyoren.or.jp/